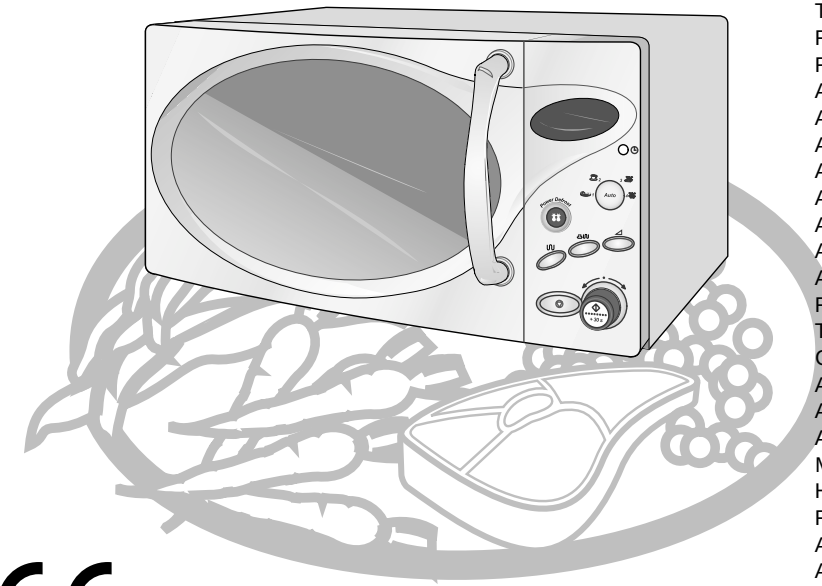
SAMSUNG

MIKROHULLÁMÚ SÜTÃK
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓJA ÉS FÃZÉSI TANÁCSADÓ

CE2777N / CE2777NT

A sütésre, fŒzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegıek.
A termék háztartási használatra készült.
Megszınik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb. tevékenységre, nem háztartási célra használják.



Gyors emlékeztetŒ útmutató 2
SütŒ 2
KezelŒegység 3
Tartozékok 3
Hogyan kell ezt a füzetet használni? 4
Biztonsági elŒírások 4
A mikrohullámú sütŒ elhelyezése 5
Az óra beállítása 6
Hogyan mıködik a mikrohullámú sütŒ? 6
A sütŒ mıködésének ellenŒrzése 7
TeendŒ probléma esetén 7
FŒzés / felmelegítés 8
FŒzési teljesítmények táblázata 8
A fŒzés megszakítása 9
A fŒzési idŒ módosítása fŒzés közben 9
Automatikus melegítés/fŒzés használata 9
Automatikus melegítés/fŒzés beállításai 10
Automatikus felolvasztás használata 10
Az „Automatikus felolvasztás” beállításai 11
A „Pirítótányér” funkció használata (CE2777NT) 11
A „Pirítótányér” funkció beállításai (CE2777NT) 12
FıtŒelem helyzetének beállítása 13
Tartozékok kiválasztása 13
Grillezés 13
A mikrohullám és a grillezés kombinálása 14
A sípjelzés kikapcsolása 14
A mikrohullámú sütŒ biztonsági reteszelése 15
Memória funkció 15
Használható edények 16
FŒzési útmutató 17
A mikrohullámú sütŒ tisztítása 23
A mikrohullámú sütŒ tárolása és javítása 24
Mıszaki adatok 24

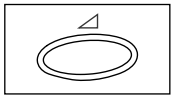
CE

Code No.: DE68-01789J

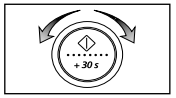
Gyors emlékeztetŒ útmutató

H

Ha Ön meg akar fŒzni vagy fel akar melegíteni egy ételt...



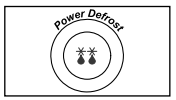
1. Rakja be az ételt a mikrohullámú sütŒbe.
Állítsa be a fŒzési teljesítményt a ◿ gomb nyomogatásával.



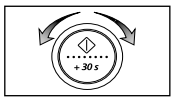
2. Állítsa be a kívánt fŒzési idŒt **forgógombbal**.

3. Nyomja meg a ◈ gombot.
Következmény: ElkezdŒdik a fŒzés, illetve a melegítés. A fŒzés, illetve a felmelegítés végén a sütŒ négyet sípol.

Ha Ön fel akar olvasztani egy ételt...



1. Rakja be a mélyhıtött ételt a sütŒbe.
Válassza ki a felolvasztandó ételfajtát a **Felolvasztá**(⁂) – **Power Defrost** – gomb nyomogatásával.



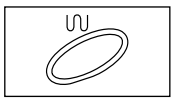
2. Állítsa be a súlyt a **forgógombbal**.

3. Nyomja meg a ◈ gombot.

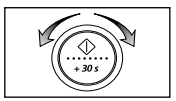
IHa Ön 1 perccel tovább akar fŒzni...

Hagyja benn az ételt a sütŒben.
Nyomja meg annyiszor a **+30s** gombot, ahányszor 30 másodperccel tovább akarja mıködtetni a sütŒt.

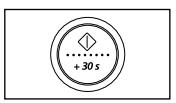
Ha Ön grillezni akar...



1. Nyomja meg a ⋂⋃ gombot.

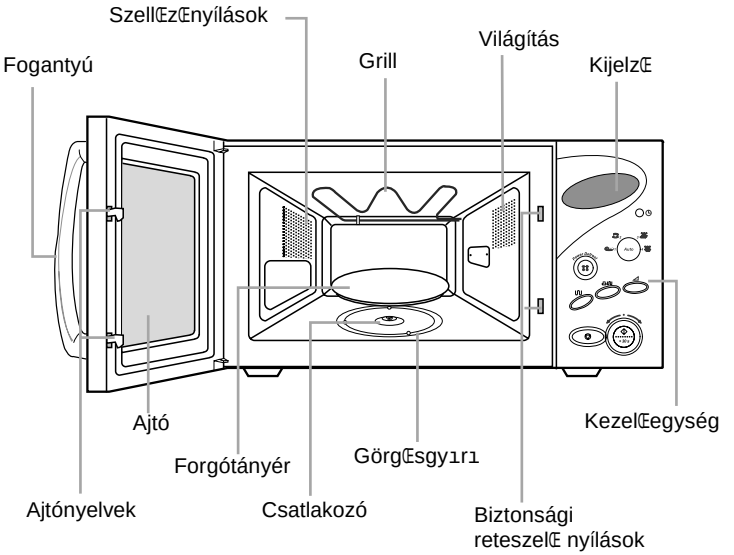


2. Állítsa be a grillezési idŒt a **forgógombbal**.

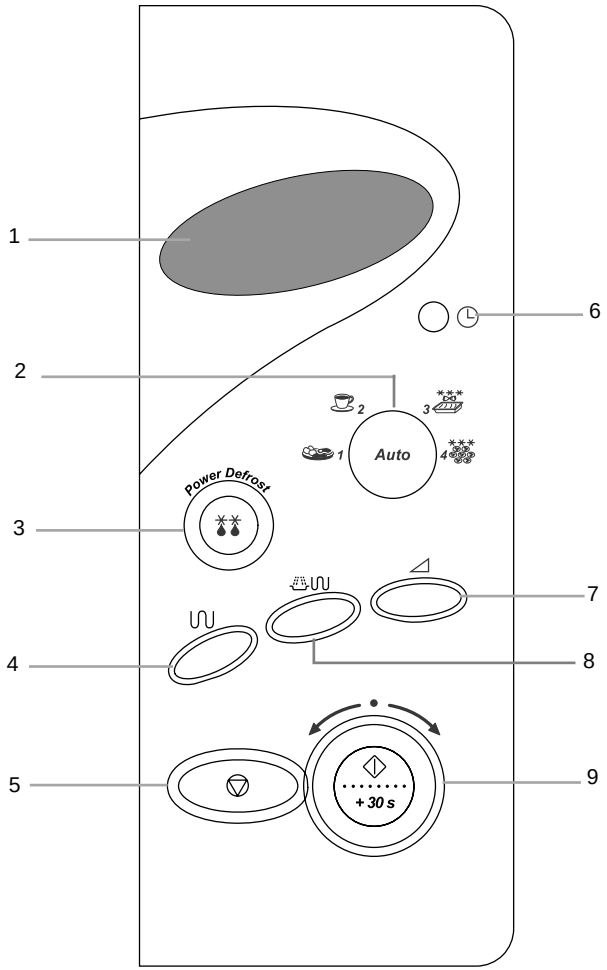


3. Nyomja meg a ◈ gombot.

SütŒ



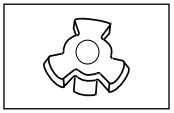
KezelŒegység



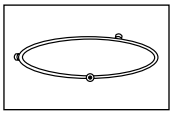
1. KijelzŒ
2. Automatikus melegítés/fŒzés
3. Automatikus felolvasztás
4. Grill
5. STOP/TÖRLÉS gomb
6. Óra beállítása
7. Mikrohullám/FŒzési teljesítmény
8. Kombinált üzemmód
9. START gomb / Forgógomb (fŒzési idŒ, súly és adagok száma)

Tartozékok

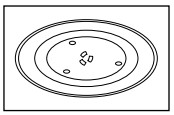
A mikrohullámú sütŒnek, az ön által megvásárolt típustól függŒen, számos tartozéka van, melyek különbözŒ módon használhatók.



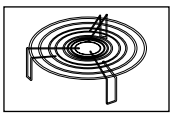
1. **Csatlakozó**, a gyárban már felhelyezték a mikrohullámú sütŒ motorjának tengelyére.
   Szerepe: A csatlakozó forgatja a forgótányért.



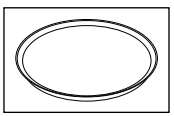
2. **GörgŒsgyırı**, a süti közepére kell helyezni.
   Szerepe: A görgŒsgyırı tartja a forgótányért.



3. **Forgótányér**, a görgŒsgyırıre kell rárakni úgy, hogy a közepe a csatlakozón legyen.
   Szerepe: A forgótányér szolgál fŒzési felületként; tisztításhoz könnyen kivehetŒ.



4. **Fémállvány**, a forgótányérra kell rárakni.
   Szerepe: A fémállvány grillezéshez és kombinált fŒzéshez használható.



5. **Pirítótányér (csak a CE2777NT-nél),** lásd a 11. oldalt.
   Szerepe: A pirítótányér arra szolgál, hogy az étel jobban megpiruljon a mikrohullámú vagy a kombinált üzemmódban. Segítségével a sült tészta vagy a pizza teteje is ropogóssá válik.

☛ **TILOS** mıködtetni a mikrohullámú sütŒt a görgŒsgyırı és a forgótányér nélkül!

Hogyan kell ezt a füzetet használni?

H

A mikrohullámú sütŒ Használati utasítása sok hasznos információt tartalmaz a mikrohullámú sütŒrŒl:

- ***Biztonsági óvintézkedéseket***
- ***A megfelelŒ tartozékokat és edényzetet***
- ***Hasznos fŒzési tanácsokat.***

A fedŒlap belsején egy Gyors emlékeztetŒ útmutató található, mely négy alapm1veletet ismertet:

- ***Egy étel megfŒzését***
- ***Egy étel felolvasztását***
- ***Egy étel grillezését***
- ***A fŒzési idŒ meghosszabbítását.***

E Használati utasítás elején található a sütŒ és a sütŒ kezelŒegységének ábrája, ezek segítségével ön könnyebben megtalálhatja az egyes tartozékokat és kezelŒgombokat.

A sütŒ beállítását lépésrŒl-lépésre ismertetŒ magyarázatoknál az alábbi szimbólumok szerepelnek:

Figyelmeztetés

Megjegyzés

Vigyázat!

Elforgatni

A MIKROHULLÁMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

Az alábbi figyelmeztetések be nem tartása esetén sérülést okozhat a mikrohullám!

(a) Sose próbálja a sütŒt nyitott ajtóval m1ködtetni, vagy ne próbálja kiiktatni az ajtó biztonsági reteszelését, és ne dugjon semmit az ajtó reteszelŒ nyílásaiba!

(b) Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütŒ ajtaja és elŒlapja közé, és ne hagyja, hogy ételmaradványok vagy tisztítószermaradványok gy1ljenek össze az ajtó tömítŒfelületein! Ügyeljen, hogy az ajtó és az ajtó tömítŒfelületei mindig tiszták legyenek, ezért törölje le ezeket használat után egy nedves ronggyal, azután törölje szárazra!

(c) Ne használja a sütŒt, ha megsérült, hanem elŒször feltétlenül javíttassa meg egy a gyártó által betanított szerelŒvel! Nagyon fontos, hogy a sütŒ ajtaja jól csukódjék, és hogy ne legyen sérült:
(1) az ajtó, az ajtó tömítése és a tömítŒfelület
(2) az ajtó forgópántja (ne legyen eltörve vagy meglazulva)
(3) a villamos csatlakozókábel!

(d) A sütŒt kizárólag csak a mikrohullámú készülékek szervizelésére kiképzett, a gyártó által betanított szerelŒnek szabad javítania!

Biztonsági elŒírások

Fontos biztonsági figyelmeztetések.
Kérjük, olvassa el figyelmesen ezt a füzetet és Œrizze meg, hogy késŒbb is megnézhesse.
MielŒtt ételt vagy folyadékot melegít a mikrohullámú sütŒben, ellenŒrizze az alábbi biztonsági elŒírások betartását!

1. **NE HASZNÁLJON** fémedényt a mikrohullámú sütŒben:
   - fémdobozokat
   - arany vagy ezüst csíkkal díszített porcelánt
   - fémnyársat, villát, stb.!

   Ok: Ilyenkor villamos ív vagy szikrázás jön létre a sütŒben, mely tönkreteheti azt.
2. **NE MELEGÍTSEN**:
   - hermetikusan lezárt palackokat, befŒttes üvegeket, edényeket
     Például: zárt bébiételes üvegeket
   - zárt héjú ételeket
     Például: tojást, héjában lévŒ mogyorót, paradicsomot!

   Ok: A keletkezŒ belsŒ nyomás fölrobbanthatja ezeket.
   Tanács: Vegye le a fedelet, illetve szurkálja át egy villával a héjat!
3. **NE MÙKÖDTESSE** üresen a mikrohullámú sütŒt!
   Ok: Tönkremehetnek a sütŒ falai.
   Tanács: Hagyjon mindig egy pohár vizet a sütŒben! A víz elnyeli a mikrohullámokat, ha véletlenül üresen kapcsolja be a sütŒt.
4. **NE TAKARJA LE** az oldalsó vagy a hátsó szellŒzŒnyílásokat konyharuhával vagy papírral!
   Ok: A rongy vagy a papír meggyulladhat a sütŒbŒl kilépŒ forró levegŒtŒl.
5. **MINDIG** használjon edényfogó keszty1t, amikor kiveszi az edényt a sütŒbŒl!
   Ok: Egyes edények elnyelik a mikrohullámokat, ezenkívül az étel is mindig fölmelegíti az edényt. Ezért az edény forró lehet!
6. **NE ÉRINTSE** meg a f1tŒelemet vagy a sütŒ falait!
   Ok: A sütŒ falai forrók lehetnek, a sütés befejezése után is! Ne engedje, hogy gyúlékony anyagok érintkezzenek a sütŒ belsejével, amig a sütŒ ki nem h1l!
7. Hogy ne keletkezzék t1z a sütŒben:
   - ne tároljon gyúlékony anyagokat benne,
   - vegye le a drótzárakat a papírzacskókról vagy a m1anyagzacskókról,
   - ne használja a sütŒt ujságpapír szárítására,
   - ha füstöt vesz észre, tartsa csukva az ajtót és kapcsolja ki a sütŒt vagy szakítsa meg a sütŒ áramellátását!
8. Legyen nagyon óvatos, ha folyadékot vagy bébiételt melegít:
   - MINDIG hagyjon legalább 20 mp-nyi pihentetési idŒt a sütŒ kikapcsolása után, hogy kiegyenlítŒdhessék a hŒmérséklet!
   - Keverje meg melegítés közben, és MINDIG keverje meg a melegítés után!
   - Legyen óvatos, amikor megfogja az edényt a melegítés után. Megégetheti magát, ha az edény túl forró!

Biztonsági elŒírások (folytatás)

- A folyadékok késleltetve, hirtelen felforrhatnak.
- A késleltetett forrás és az ezzel járó esetleges leforrázás megelŒzése végett rakjon egy m1anyag kanalat vagy egy üvegrudat az italba, és keverje meg a melegítés elŒtt, közben és után!

  Ok: Melegítéskor a folyadék késleltetve, hirtelen forr fel, mégpedig gyakran éppen akkor, amikor kiveszik a sütŒbŒl. Leforrázhatja magát!
- Ha leforrázná magát, kövesse az alábbi ELSÃSEGÉLYNYÚJTÁSI UTASÍTÁST:
  * Mártsa a kezét hideg vízbe legalább 10 percig!
  * Kötözze be tiszta, száraz kötszerrel.
  * Ne tegyen a sebre semmilyen krémet, olajat vagy oldatot!
- **SOSE** töltse meg színültig az edényt folyadékkal, és olyan edényt használjon, mely fölül szélesebb, mint alul, nehogy kifuthasson a folyadék! A szıknyakú palackok felrobbanhatnak, ha túlhevülnek!
- EllenŒrizze **MINDIG** a bébiétel vagy a tej hŒmérsékletét, mielŒtt a babának adja!
- **SOSE** melegítse a bébiétel lezárva, mert fölrobbanhat az üveg, ha túlmelegszik!

9. Ügyeljen a hálózati csatlakozókábelre:
- Ne mártsa a kábelt vagy a hálózati csatlakozódugaszt vízbe, és tartsa távol a hŒforrásoktól!
- Ne használja a sütŒt sérült csatlakozókábellel vagy a hálózati csatlakozódugasszal!

10. Álljon karnyújtásnyira az sütŒtŒl, amikor kinyitja az ajtót!
Ok: A kiáramló forró levegŒ vagy gŒz leforrázhatja Önt!

11. Tartsa tisztán a mikrohullámú sütŒ belsejét!
Minden egyes használat után tisztítsa ki a sütŒteret konyhai mosogatószerrel. Az esetleges sérülések elkerülése miatt várja meg amíg a sütŒ teljesen kihül.
Ok: A sütŒ falaira vagy aljára rásült élelmiszer darabok vagy zsírfoltok károsíthatják a festékréteget, és csökkenthetik a sütŒ hatásfokát.

12. „Kattanó” hang hallható a sütŒ m1ködése közben, különösen felolvasztás közben.
Ok: A vezérlés módosította a sütŒ teljesítményét, ennek hangja hallható. Ez normális.

13. Ha a mikrohullámú sütŒt üresen, terhelés nélkül használják, a sütŒ automatikusan kikapcsol a biztonság érdekében. Kb. 30 perc múlva a sütŒ újra használható.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁS!

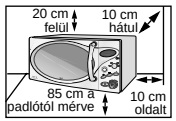
Ha m1anyag, papír vagy egyéb éghetŒ csomagolású ételt melegít vagy fŒz, nézzen be idŒnként
a sütŒbe!

FIGYELEM!

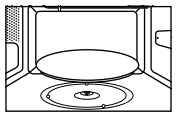
Ne engedje, hogy kisgyerekek használják vagy játsszanak a mikrohullámú sütŒvel! Ne hagyjon kisgyerekeket felügyelet nélkül a m1ködŒ mikrohullámú sütŒ közelében! Ne tároljon, vagy dugjon el gyerekeket érdeklŒ tárgyakat közvetlenül a sütŒ fölött!

A mikrohullámú sütŒ elhelyezése

Helyezze el a sütŒt egy sík, vízszintes és stabil felületen.



1. A mikrohullámú sütŒ elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a sütŒ megfelelŒen tudjon szellŒzni, ezért hagyjon a sütŒ mögött legalább 10 cm szabad távolságot, a sütŒ oldalainál és a sütŒ fölött legalább 20 cm-t, és a sütŒ legalább 85 cm-re legyen a padlótól.



2. Szedje ki az összes csomagolóanyagot a sütŒbŒl. Rakja be a sütŒbe a görgŒsgyırıt és a forgótányért. EllenŒrizze, hogy a forgótányér szabadon elforog-e.

3. Helyezze el úgy a mikrohullámú sütŒt, hogy jól hozzáférhetŒ legyen a hálózati csatlakozódugasz.

❇ **Ne fedje le** a sütŒ szellŒzŒnyílásait, mert a sütŒ túlhevülhet és automatikusan kikapcsolhatja magát. Ilyenkor nem m1ködik, amíg megfelelŒen le nem hıl.

❇ Az Ön személyi biztonsága érdekében csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugaszt egy 230 V-os, 50 Hz-es, földelt csatlakozóaljzathoz. Ha megsérül a sütŒ hálózati kábele, ki kell azt azonnal cseréltetni a szakkereskedŒvel vagy a szervizzel, vagy egy szakképzett villanyszerelŒvel.

❇ **Ne állítsa fel** a mikrohullámú sütŒt forró vagy párás környezetben, például egy hagyományos kályha vagy egy radiátor közelében. A sütŒ áramfelvételére tekintettel kell lenni, és az esetleges hosszabbítókábelnek ugyanolyan amperszámúnak kell lennie, mint a sütŒ csatlakozókábele. Törölje ki nedves ronggyal a sütŒ belsejét és törölje le az ajtó tömítéseit, mielŒtt elŒször használja a sütŒt.

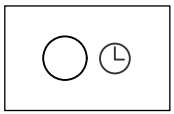
H

Az óra beállítása

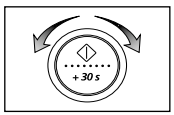
A mikrohullámú sütőbe egy óra van beépítve. Ez az óra 24 órás vagy 12 órás üzemmódban használható. Be kell állítani az órát:

- ***A mikrohullámú sütő üzembe helyezésekor.***
- ***Minden hálózatkimaradás után.***

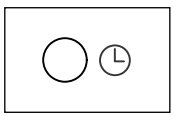
✉ Ne felejtse el átállítani az órát a nyári időszámításra, illetve a téli időszámításra való áttérésnél.



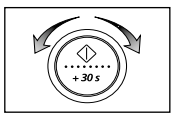
1. **Milyen kijelzést akar?** **Nyomja meg a ◷ gombot...**
24 órást Egyszer
12 órást Kétszer



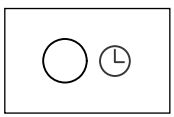
2. Állítsa be a **forgógombbal** az órák számát.



3. Nyomja meg a ◷ gombot.



4. Állítsa be a **forgógombbal** a perceket.



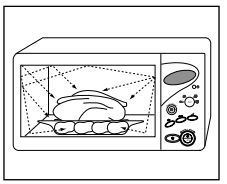
5. Nyomja meg a ◷ gombot.
Következmény: A pontos idő látható mindig, amikor Ön nem használja a mikrohullámú sütőt.

Hogyan működik a mikrohullámú sütő?

A mikrohullám egy nagyfrekvenciás elektromágneses hullám; az általa szállított energia segítségével az ételt megfőzheti vagy felmelegítheti anélkül, hogy megváltoznék a színe vagy az alakja.
A mikrohullámot ön a következőkre használhatja:

- ***Automatikus Felolvasztás***
- ***Automatikus Melegítés/Főzés***
- ***Főzésre***

A főzés elve



1. A magnetron által létrehozott mikrohullám egyenletesen éri az ételt, mert az étel forog a forgótányéron. Ezért az étel egyenletesen fő meg.

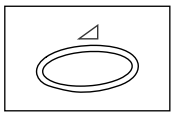
2. A mikrohullámot az étel felső kb. 2,5 cm-es rétege nyeli el. Onnan a hő hőátadással terjed az étel belseje felé.

3. A főzési idő a receptekben leírtaktól és az étel alábbi tulajdonságaitól függ:
- Mennyiségtől és sűrűségtől
- Víztartalmától
- Kiindulási hőmérsékletétől (hűtve van-e vagy nem)

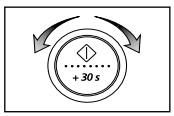
☛ Mivel az étel közepe hőátadással fő meg, a főzés folytatódik azt követően is, hogy ön kiveszi az ételt a sütőből. Ezért be kell tartani az e füzetben és a receptekben előírt pihentetési időt, hogy:
- Egyenletesen megfőjön az étel közepe is
- Mindenütt egyenletes hőmérsékletű legyen az étel.

A sütő működésének ellenőrzése

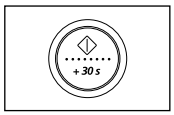
Az alábbi egyszerű eljárással ön bármikor ellenőrizheti, hogy a mikrohullámú sütő jól működik-e.
Nyissa ki az ajtót az ajtó jobb oldalán lévő fogantyú meghúzásával. Rakjon be egy pohár vizet a forgótányérra. Csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a ⏿ gombot.



2. Állítsa be az időt 4-5 percre a **forgógombbal**.



3. Nyomja meg a ⏀ gombot.
Következmény: A sütő 4–5 percig melegíti a vizet.
A víznek ekkor forrnia kell.

✉ A sütő legyen egy megfelelő hálózati csatlakozó aljzathoz csatlakoztatva! A forgótányér legyen a helyén a sütőben. Ha a maximálistól eltérő teljesítményt állít be, a víz később kezd el forrni!

Teendő probléma esetén

Probléma esetén próbálkozzék az itt feltüntetett megoldásokkal.

H

- Ezek normális jelenségek:
  - Kondenzáció a sütőben
  - Légáram az ajtó körül
  - Fénykiszüremlés az ajtó körül
  - Gőz lép ki az ajtónál és a szellőzőnyílásokból

- A sütő nem kezd el működni a ⏀ megnyomásakor.
  - Csukva van az ajtó?

- Az étel egyáltalán nem főtt meg.
  - Jól állította be az időt és megnyomta a ⏀ gombot?
  - Csukva van az ajtó?
  - Nem terhelte túl a villamos hálózatot és ezért nem olvadt ki a biztosíték vagy nem szakított meg a biztosító automata?

- Az étel vagy túlfőtt vagy nem főtt meg eléggé
  - A főzési időt az étel fajtájának megfelelően állította be?
  - Megfelelő teljesítményt választott?

- Szikrázás van a sütőben
  - Nem használ fémcsíkkal ellátott edényt?
  - Nem hagyott egy villát vagy más fémtárgyat a sütőben?
  - Nincs alumíniumfólia túl közel a belső falakhoz?

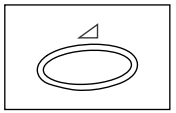
- A sütő zavarja a tévé- és a rádióvételt
  - Kismértékű zavarás normális, ha működik a sütő. A sütőt a tévétől, a rádiótól vagy az antennáktól távol kell elhelyezni!
  - Ha a zavarás a sütő mikroprocesszorára is hat, a kijelző elállítódhat. Ilyenkor húzza ki a csatlakozódugaszt, majd dugja vissza. Állítsa be újra az órát.

✉ Ha ön a fenti utasítások elolvasása után sem képes megoldani a problémát, akkor forduljon a legközelebbi Samsung szervizhez.

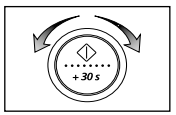
FŒzés / felmelegítés

Az alábbi egyszer1 leírás elmagyarázza, hogyan fŒzhet meg vagy melegíthet fel egy ételt. EllenŒrizze MINDIG a sütŒ beállítását, mielŒtt felügyelet nélkül hagyja a sütŒt!

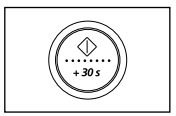
ElŒször is rakja be az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a ◿ gombot.
Következmény: A kijelzŒn 850 W (ez a maximális fŒzési teljesítmény) jelenik meg.
Állítsa be a kívánt teljesítményt a ◿ gomb nyomogatásával. A lehetséges teljesítményeket a FŒzési teljesítmények táblázata tartalmazza a következŒ oldalon.



2. Állítsa be a fŒzési/felmelegítési idŒt a **forgógombbal**.



3. Nyomja meg a ◈ gombot.
Következmény: A sütŒ világítása kigyullad és a forgótányér forogni kezd.
1) ElkezdŒdik a sütés, melynek végén a sütŒ négyet sípol.
2) A memóriajelzés 3-szor sípol (percenként egyet).
3) Újra megjelenik a pontos idŒ.

☛ **Tilos** üresen m1ködtetni a mikrohullámú sütŒt.

✉ Ha egy adag ételt rövid ideig a maximális teljesítménnyel (850 W) akar melegíteni, akkor egyszer1en nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor 30 mp-ig tartson a melegítés. A sütŒ azonnal bekapcsol.

FŒzési teljesítmények táblázata

Ön az alábbi fŒzési teljesítmények közül választhat:

FŒzési teljesítmények táblázata	Teljesítmény	
	MIKROHULLÁM	**GRILL**
NAGY	850 W	
KÖZÉPNAGY	600 W	
KÖZEPES	450 W	
KÖZÉPKICSI	300 W	
FELOLVASZTÁS	180 W	
KICSI/MELEGENTARTÁS	100 W	
GRILL	-	1100 W
KOMBINÁLT I (♨ᔓ)	600 W	1100 W
KOMBINÁLT II (♨ᔓ)	450 W	1100 W
KOMBINÁLT III (♨ᔓ)	300 W	1100 W

✉ Nagyobb teljesítményhez rövidebb fŒzési idŒ tartozik.

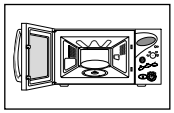
✉ Kisebb teljesítményhez hosszabb fŒzési idŒ tartozik.

Ha Ön módosítani akar a fŒzési idŒn a forgógombbal...

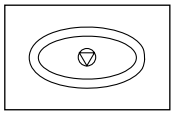
IdŒ	**Lépésköz**	**IdŒ**	**Lépésköz**
1 percnél rövidebb	5 mp.	10 - 20 perc	1 perc
1-3 perc	10 mp.	20 - 40 perc	2 perc
3-10 perc	30 mp.	40 - 99 perc	5 perc

A fŒzés megszakítása

Ön bármikor megszakíthatja a fŒzést, hogy ellenŒrizze az ételt.



1. A fŒzés ideiglenes megszakításához:
Nyissa ki az ajtót.
Következmény: Leáll a fŒzés. A fŒzés folytatásához csukja be az ajtót és nyomja meg megint a ⏀ gombot.

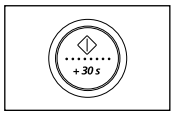


2. A fŒzés végleges megszakításához:
Nyomja meg a ▽ gombot.
Következmény: Leáll a fŒzés. Ha Ön törölni akarja a fŒzési beállításokat, nyomja meg mégegyszer a **Törlés** (▽) gombot.

☛ A sütŒ bekapcsolása elŒtt is törölhet ön minden beállítást a **Törlés** (▽) gombbal.

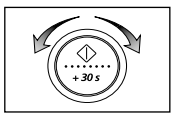
A fŒzési idŒ módosítása fŒzés közben

Ön növelheti a fŒzési idŒt a +30s gomb nyomogatásával. Ennek minden megnyomására 30 mp-cel hosszabbodik meg a fŒzési idŒ.



Nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel akar hosszabbítani.

☛ A sütŒ működése közben csak a Mikrohullám, az Automatikus melegítés/fŒzés, a Grill és a Kombinált módban módosítható így az idŒt.

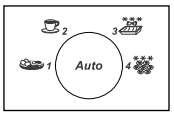


FŒzés közben a fŒzési idŒt a forgógombbal is módosítható.

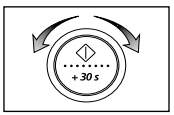
Automatikus melegítés/fŒzés használata

Az Automatikus melegítés/fŒzés funkciónak öt elŒre beprogrammozott fŒzési ideje van.
Önnek nem kell beállítania sem a melegítési idŒt sem a fŒzési teljesítményt.
Az adagok számát Ön az Automatikus melegítés/fŒzés gomb megfelelŒ számú megnyomásával állíthatja be.

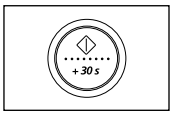
Rakja be az ételt a forgótányér közepére és csukja be az ajtót.



1. Válassza ki a melegítendŒ/fŒzendŒ étel fajtáját az **Automatikus fŒzés/melegítés (Auto)** gomb nyomogatásával.



2. Állítsa be az adagok számát a **forgógombbal**.
(Lásd a táblázatot a következŒ oldalon).



3. Nyomja meg a ⏀ gombot.
Következmény: ElkezdŒdik a melegítés.
Amikor az véget ér:
1) A sütŒ négyet sípol.
2) A memória jelzés háromszor sípol (egy percenként).
3) A kijelzŒn újra megjelenik a pontos idŒ.

✉ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon!

Automatikus melegítés/fŒzés beállításai

Az alábbi táblázat a különbözŒ Automatikus melegítés/fŒzés programokat ismerteti, a mennyiségekkel, a pihentetési idŒkkel és a megfelelŒ tanácsokkal együtt.

Kód/ Szimbólum	Étel	Adag	Pihentetési idŒ (perc)	Tanácsok
1	**Készétel** (h1tött)	300-350g	3 perc	Rakja rá egy porcelántányérra és fedje le mikrohullámálló fóliával. E program 3 komponensbŒl álló készételekhez alkalmas (például hús, zöldség és egy köret, például burgonya, rizs vagy fŒtt tészta).
2	**Italok** (szobahŒmérséklet1 kávé, tej, tea, víz)	150ml (1csésze) 250ml (1bögre)	1-2 perc	Öntse be egy porceláncsészébe és melegítse lefedés nélkül. Állítsa a csészét (150 ml) vagy a bögrét (250 ml) az üvegtányér közepére. Keverje meg alaposan a pihentetés elŒtt és után.
3	**CsŒbensült tészta** (mélyh1tött)	200g 400g	2-3 perc	Rakja be a mélyh1tött csŒbensült tésztát egy megfelelŒ méret1 pyrex üvegtálba. Állítsa az üvegtálat az állványra. E program mélyh1tött csŒbensült-tésztákhoz, pl. lasagne-hoz, cannelonihez vagy makaronihoz használható.
4	**Mini pizzák** (mélyh1tött)	150g (4-6szelet) 250g (7-9szelet)	-	Helyezze el a mélyh1tött mini pizzákat egyenletesen elosztva az állványon.

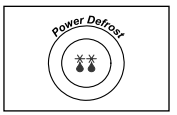
Automatikus felolvasztás használata

Az Automatikus felolvasztás (Power Defrost) funkcióval húst, baromfit, halat lehet felolvasztani. A felolvasztási idŒ és a teljesítmény automatikusan beállítódik.

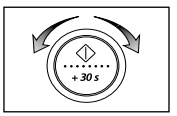
Önnek csak a programot kell kiválasztania és a súlyt kell beállítania.

✉ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon!

Rakja be a mélyh1tött ételt a forgótányér közepére és csukja be az ajtót.



1. Állítsa be a felolvasztandó étel fajtáját a **Felolvasztás (⁂) – Power Defrost** – gomb nyomogatásával.
(Lásd a táblázatot a következŒ oldalon)



2. Állítsa be az étel súlyát a **forgógombbal**.
Maximum 1500 g állítható be.

3. Nyomja meg a ◇ gombot.
Következmény:

- MegkezdŒdik a felolvasztás.
- A sütŒ sípol a felolvasztás félidejénél, hogy ön ne felejtse el megfordítani az ételt.
- A felolvasztás befejezéséhez nyomja meg újra a ◇ gombot.

✉ Az automatika nélkül is felolvaszthat Ön egy ételt. Ehhez válassza a mikrohullámú fŒzés/melegítés üzemmódot és állítson be 180 W teljesítményt. A további részleteket a „FŒzés/melegítés” szakasz tartalmazza, a 8. oldalon.

Az „Automatikus felolvasztás” beállításai

A felolvasztás elŒtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot. Rakja a mélyh1tött ételt a forgótányérra. Fordítsa meg az ételt, amikor sípol a sütŒ. Tartsa be a javasolt pihentetési idŒt.

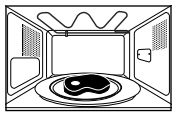
Kód	Étel	Adag	Pihentetési idŒ (perc)	Tanács
1	Hús	200-1500g	20-60perc	Takarja le a széleit alumínium
2	Baromfi	200-1500g	20-60perc.	fóliával. Fordítsa meg az ételt a
3	Hal	200-1500g	20-50perc	sípszónál.

✉ Válassza a Felolvasztás funkciót és állítson be 180 W teljesítményt, ha kézi beállítással (automatika nélkül) akar felolvasztani. A kézi beállítású felolvasztásra és a felolvasztási idŒre vonatkozó részleteket a 20. oldal ismerteti.

A „Pirítótányér” funkció használata (CE2777NT)

A Samsung mikrohullámú sütŒhöz egy pirítótányér tartozik kiegészítŒ tartozékként.
A pirítótányérral a grillezéskor az étel nemcsak fölülrŒl, hanem alulról is barnává és ropogóssá válik a pirítótányér magas hŒmérsékletének köszönhetŒen.
A következŒ oldal a pirítótányérral elkészíthetŒ néhány ételt ismerteti.

A pirítótányér használható szalonnához, tojáshoz, kolbászhoz stb-hez is.



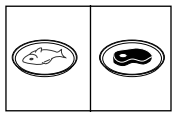
1. Helyezze rá a pirítótányért közvetlenül a forgótányérra és melegítse elŒ a legnagyobb mikrohullám-grillezés-kombinációval (600 W + grill (🍲)), követve a táblázatban megadott idŒket és utasításokat.

☛ Használjon edényfogó keszty1t, mert a pirítótányér nagyon felforrósodik!

2. Kenje be a tányért olajjal, ha például szalonnát vagy tojást süt, hogy az étel szépen megbarnuljon.

❇ A pirítótányérnak teflon bevonata van, ami nem karcolásálló. Ne használjon éles tárgyakat, például kést a pirítótányéron való vágáshoz.

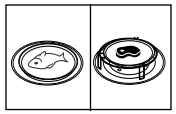
❇ Használjon m1anyag kést a pirítótányéron való vágáshoz, vagy vegye le az ételt a pirítótányérról, mielŒtt elvágja.



3. Rakja rá az ételt a pirítótányérra.

☛ Ne rakjon a pirítótányérra olyan edényt, amely nem hŒálló, például m1anyag edényt.

☛ Tilos a pirítótányért berakni a sütŒbe a forgótányér nélkül.



4. Állítsa rá a pirítótányért a mikrohullámú sütŒben lévŒ fémállványra (vagy a forgótányérra).

5. Állítsa be a megfelelŒ sütési idŒt és teljesítményt. Lásd a táblázatot a következŒ oldalon.

✉ **A pirítótányér tisztítása**

A pirítótányért meleg vízzel és mosogatószerrel kell tisztítani és tiszta vízzel kell leöblíteni

✉ Tilos a mosogatáshoz fémcsutakot vagy súrolóport használni, mert megsérül a teflonréteg.

❇ **Megjegyzés**

A pirítótányér nem mosogatható mosogatógépben.

A „Pirítótányér” funkció beállításai (CE2777NT)

H

Azt ajánljuk, hogy a pirítótányért közvetlenül a forgótányéron melegítse elŒ.
A pirítótányért a 600 W+grill (♨) funkcióval kell elŒmelegíteni, és célszerı betartani az alábbi táblázatban szereplŒ idŒket és utasításokat.

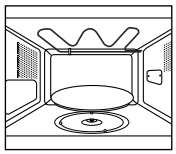
Étel	Adag	Teljesít-mény	ElŒmele-gítési idŒ	FŒzési idŒ	Tanácsok
Szalonna	4szelet (80g)	3perc	600W+ grill	3-3$^1/_2$perc	Melegítse elŒ a pirítótányért. Rakja egymás mellé a szeleteket a pirítótányérra. A pirítótányért rakja fel az állványra.
Sült	200g (2db)	3perc	450W+ grill	4-4$^1/_2$perc	Melegítse elŒ a pirítótányért. Vágja félbe a paradicsomokat. Tegyen sajtot rájuk. Rendezze el Œket körben a pirítótányéron. A pirítótányért rakja rá az állványra.
Burger (mélyhıtött)	2db (125g)	3perc	600W+ grill	6$^1/_2$-7perc	Melegítse elŒ a pirítótányért. Rendezze el körben a mélyhıtött burgereket a pirítótányéron. A pirítótányért rakja rá az állványra. Fordítsa meg 4-5 perc múlva.
Bagett (mélyhıtött)	200-250g (2db)	4perc	450W+ grill	7-8perc	Melegítse elŒ a pirítótányért. Ha egy bagett van, rakja középre, ha kettŒ, akkor a tányér két oldalára. Rakja rá a pirítótányért az állványra.
Pizza (mélyhıtött)	300-350g	4perc	600W+ grill	8-9perc	Melegítse elŒ a pirítótányért. Rakja rá a mélyhıtött pizzát a pirítótányérra. A pirítótányért rakja rá az állványra.
Sültkrumpli	250g 500g	3perc	600W+ grill	5-6perc 8-9perc	Melegítse elŒ a pirítótányért. Vágja félbe a krumplikat. Rakja rá Œket a pirítótányérra a vágott oldalukkal lefelé. Rendezze el Œket körben. A tányért rakja rá az állványra.
Hal-rudacskák (mélyhıtött)	150g (5db) 300g (10db)	4perc	600W+ grill	6$^1/_2$-7perc 9-9$^1/_2$perc	Melegítse elŒ a pirítótányért. Kenje meg a tányért egy evŒkanál olajjal. Rendezze el a halrudacskákat körben a tányéron. Fordítsa meg 3$^1/_2$ perc (5 darabnál) vagy 5 perc (10 darabnál) múlva.
Csirke-darabok (mélyhıtött)	125g 250g	4perc	600W+ grill	4$^1/_2$-5perc 7-7$^1/_2$perc	Melegítse elŒ a pirítótányért. Kenje meg a tányért egy evŒkanál olajjal. Helyezze rá a csirkedarabokat a tányérra. Rakja a pirítótányért az állványra. Fordítsa meg 3 perc (125g) vagy 5 perc (250g) múlva.
Mini pizza (hıtött)	300-350g	4perc	450W+ grill	5$^1/_2$-6$^1/_2$perc	Melegítse elŒ a pirítótányért. Rendezze el a hıtött pizza-szeleteket körben a tányéron. A pirítótányért rakja rá az állványra.

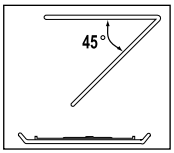
F1tŒelem helyzetének beállítása

A f1tŒelem a grillezéshez szolgál. Két helyzetbe állítható be:

- ***Vízszintes helyzetbe a grillezéshez és a kombinált fŒzéshez (mikrohullám + grill).***

☛ Csak akkor változtassa meg a f1tŒelem helyzetét, ha már kih1lt és ne fejtsen ki túl nagy erŒt a függŒleges helyzetbe való állításhoz!

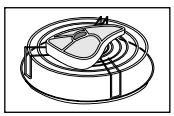




A f1tŒelem...	**TeendŒ...**
vízszintesbe állításához (grillezés vagy kombinált fŒzés)	◆ Húzza maga felé a f1tŒelemet. ◆ Tolja fel, hogy párhuzamos legyen a sütŒ tetejével.
A sütŒtér felsŒ részének tisztításakor állítsa 45°-os szögbe a f1tŒelemet.	

Tartozékok kiválasztása

Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon; ne használjon m1anyag edényeket, papírdobozokat, papírtörölközŒket, stb.

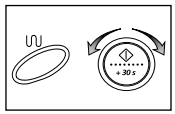


Ha kombinált fŒzési módot (mikrohullám + grill) választ, csak olyan edényeket használjon, melyek mikrohullámhoz és hagyományos sütŒhöz is alakalmas. A fémedények vagy a fémeszközök tönkretehetik a mikrohullámú sütŒt.

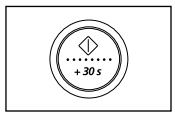
✉ A használható edényekre és eszközökre vonatkozó további részleteket a Használható edények cím1 fejezet ismerteti a 16. oldalon.

Grillezés

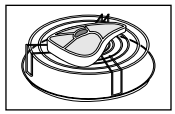
A grillezéssel ön gyorsan megsütheti és megbarníthatja az ételt, mikrohullám használata nélkül. A grillezéshez egy grillezŒ állványt mellékeltünk a sütŒhöz.



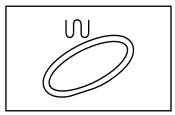
1. Melegítse elŒ a grillt a kívánt hŒmérsékletre a **Grill** (⋂⋃) gombot megnyomva és az elŒmelegítési idŒt a **forgógombbal** beállítva.



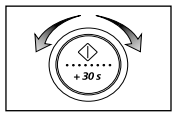
2. Nyomja meg a ◇ gombot.



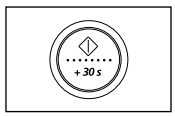
3. Nyissa ki az ajtót és rakja be az ételt az állványra. Csukja be az ajtót.



4. Nyomja meg a ⋂⋃ gombot.
Következmény: Megjelenik az alábbi kijelzés:



5. Állítsa be a grillezési idŒt a **forgógombbal**.
(A maximális grillezési idŒ 60 perc.)



6. Nyomja meg a ◇ gombot.
Következmény: ElkezdŒdik a grillezés. Amikor véget ér:
1) A sütŒ négyet sípol.
2) A memóriajelzés 3-szor sípol (percenként egyet).
3) Újra megjelenik a pontos idŒ.

✉ Nem baj, ha a grillezés közben a sütŒ ki- majd bekapcsol. Ez a túlmelegedés megelŒzését szolgálja.

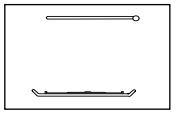
☛ Használjon mindig edényfogó keszty1t, amikor megfogja a sütŒben lévŒ edényt, mert az nagyon forró lehet.
EllenŒrizze, hogy a f1tŒelem vízszintes helyzetben legyen.

A mikrohullám és a grillezés kombinálása

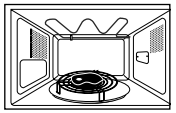
Ön kombinálhatja a mikrohullámú fŒzést a grillezéssel, hogy az étel gyorsan megfŒjön és egyúttal meg is barnuljon.

☛ Használjon MINDIG mikrohullámhoz és egyúttal hagyományos sütŒhöz való edényt. Az üveg- és a kerámiaedények ideálisak e szempontból.

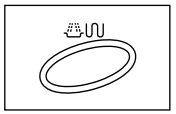
☛ Használjon MINDIG edényfogó keszty1t, mert az edény nagyon felforrósodhat.



1. GyŒzŒdjék meg arról, hogy a f1tŒelem vízszintes helyzetben van; a további részleteket a 13. oldal ismerteti.



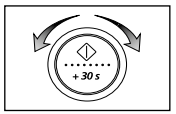
2. Nyissa ki az ajtót.
Tegye be az ételt az állványra, az állványt a forgótányérra.
Csukja be az ajtót.



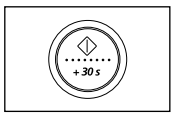
3. Nyomja meg a Kombinált üzemmód ( ) gombot.
Következmény: Megjelennek az alábbi kijelzések:
(mikrohullám és grillezés mód)
600W (teljesítmény)

✉ Válassza ki a kívánt teljesítményt a Combi ( ) nyomogatásával.

☛ A grillezés hŒmérséklete nem állítható be.



4. Állítsa be a kívánt sütési idŒt a **forgógombbal**.
(A maximális fŒzési idŒ 60 perc.)

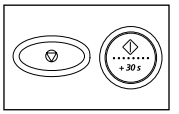


5. Nyomja meg a ◇ gombot.
Következmény: ElkezdŒdik a kombinált sütés. Amikor véget ér:
1) A sütŒ négyet sípol.
2) A memóriajelzés 3-szor sípol (percenként egyet).
3) Újra megjelenik a pontos idŒ.

✉ A kombinált módban a mikrohullámú teljesítmény maximum 600W lehet.

A sípjelzés kikapcsolása

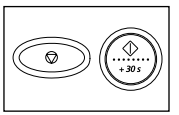
Ön bármikor kikapcsolhatja a sípjelzést.



1. Nyomja meg egyszerre a ▽ és a ◇ gombot.
Következmény:

◆ Az alábbi kijelzés jelenik meg:

◆ A sütŒ nem sípol ezentúl.



2. A sípjelzés visszakapcsolásához nyomja meg megint egyszerre a ▽ és a ◇ gombot.
Következmény:

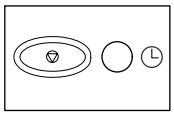
◆ Megjelenik a következŒ kijelzés:

◆ A sütŒ újra sípolva üzemel.

A mikrohullámú sütŒ biztonsági reteszelése

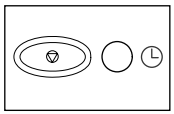
A mikrohullámú sütŒ egy speciális gyerekvédelmi funkcióval van ellátva, mellyel „reteszelhetŒ” a sütŒ, hogy gyerekek ne használhassák.

A sütŒ bármikor reteszelhetŒ.



1. Nyomja meg egyszerre a ▽ és a 🕒 gombot.
Következmény:

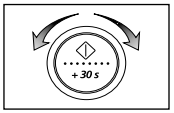
- A sütŒ reteszelŒdik (nem választható semmilyen funkció).
- A kijelzŒn egy „L” jelenik meg.



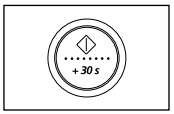
2. A működés visszakapcsolásához nyomja meg újra egyszerreg a ▽ és a 🕒 gombot.
Következmény: A sütŒ a szokásos módon használható.

Memória funkció

E mikrohullámú sütŒ megjegyzi az utolsó üzemmódot az Ön kényelme kedvéért.



1. Állítson be egy fŒzési idŒt a forgógombbal.



2. Nyomja meg a ◇ gombot.

✉

1) A fŒzés végén a memóriajelzés hármat sípol (harangcsengŒ, 1 percenként). Azután a fŒzés mód „**reszetelŒdik**”, és a sütŒ elfelejti az utolsó fŒzési módot.

2) Ha a sütŒ működtetése nélkül kinyitják majd becsukják az ajtót, akkor a fŒzési mód 30 mp múlva „**reszetelŒdik**”.

3) Ha megnyomja a **Törlés** (▽) gombot, a fŒzési mód azonnal „**reszetelŒdik**”.

Használható edények

H

A mikrohullámú sütben csak akkor fő meg az étel, ha a mikrohullámok át tudnak hatolni az ételt tartalmazó edény falán, tehát az edény nem veri vissza vagy nyeli el őket.

Ezért gondosan kell megválasztani az edényeket. Ha az edényen fel van tüntetve, hogy mikrohullámú sütőhöz használható, akkor az biztosan megfelelő.

Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edényfajtákat, és közli, hogy azok miként használhatók a mikrohullámú sütőben.

Edény	Mikrohullám-állóság	Megjegyzés
Alumíniumfólia	✓ ✗	Kis mennyiségben használható a túlsülés elleni védelemhez. Szikrázás jöhet létre, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy ha túl sokat használnak belőle.
Pirítótányér	✓	Ne melegítse elő 8 percnél tovább.
Porcelán- és cserépedény	✓	A porcelán, a cserép, a mázas porcelán általában használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve.
Eldobható poliészter karton	✓	Egyes mélyhűtött ételeket ilyen edényekbe csomagolnak.
Gyorsétel csomagolások		
• Polisztirén csészék és dobozok	✓	Használható az étel melegítéséhez. Túlmelegítés esetén a polisztirén megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Meggyulladhat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Szikrázást okozhat.
Üvegáru		
• Jénai edény	✓	Használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve.
• Finomüvegáru	✓	Használható étel vagy folyadékok melegítéséhez. A vékony üveg megrepedhet, eltörhet, ha túl gyorsan felmelegszik.
• Üvegkancsók	✓	Le kell venni a fedelet. Csak melegítéshez használhatók.
Fém		
• Edények	✗	Szikrázást vagy tüzet okozhatnak.
• Mélyhűtőzacskót lezáró drót	✗	Szikrázást vagy tüzet okoz.
Papír		
• Tálcák, csészék, szalvéták	✓	Rövid főzéshez és melegítéshez, valamint a felesleges nedvesség elnyeléséhez.
• Újrahasznosított papír	✗	Szikrázást okozhat.
Műanyag		
• Dobozok	✓	Különösen, ha hőálló anyagból készültek. A többi műanyag deformálódhat vagy elszíneződhet magas hőmérsékleten. Ne használjon melamin műanyagot!
• Takaró fólia	✓	A nedvesség visszatartásához használható. Ne érjen a fólia az ételhez! Legyen óvatos a fólia eltávolításakor, mert forró gőz léphet ki.
• Mélyhűtő zacskók	✓ ✗	Csak ha forrás-állóak vagy mikrohullám-állóak. Ne záródjanak hermetikusan. Szükség esetén lyukassza ki őket egy villával!
Viaszolt vagy zsírpapír	✓	Használhatók a nedvesség visszatartására és a fröcskölés megelőzésére.

FŒzési útmutató

MIKROHULLÁM

A mikrohullám egy olyan energia, ami behatol az ételbe, és felmelegíti annak víz-, zsír- és cukortartalmát.
A mikrohullám hatására az étel molekulái gyorsabban kezdenek mozogni. A gyors mozgás súrlódást okoz és ennek hatására felmelegszik az étel.

FÃZÉS

A mikrohullámhoz használható edények:
Az edényeknek olyanoknak kell lenniük, hogy a mikrohullám teljesen áthaladhasson rajtuk. A mikrohullám visszaverŒdik a fémeken, például a rozsdamentes acélon, az alumíniumon és a rézen, de áthatol a kerámián, az üvegen, a porcelánon és a mıanyagon, valamint a papíron és a fán. Ezért a mikrohullámú sütŒben sosem szabad fémedényt használni.

A mikrohullámhoz alkalmas ételek:
Sokféle étel alkalmas a mikrohullámú fŒzéshez, például friss vagy mélyhıtött zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, bab, hal, hús. Mártások, tejsodó, levesek, pudingok, lekvárok szintén elkészíthetŒk a mikrohullámú sütŒben. Általában elmondható, hogy a mikrohullám ideálisan alkalmas minden olyan ételhez, amely elkészíthetŒ lenne egy hagyományos fŒzŒlapon. Olvasztható vele vaj vagy csokoládé is például (lásd a Különleges tippek cím ı fejezetet).

Lefedés fŒzés közben
Az étel lefedése fŒzés közben nagyon fontos, mert az elpárolgott víz gŒz formájában felszáll, és elŒsegíti a fŒzési folyamatot. Az étel különbözŒ módokon fedhetŒ le: például egy kerámia-tányérral, egy mıanyagfedéllel vagy egy mikrohullámú fóliával.

Pihentetési idŒk
A fŒzés után a pihentetési idŒ nagyon fontos, hogy egyenletes hŒmérséklet alakuljon ki az ételben.

FŒzési útmutató mélyhıtött zöldségekhez

Használjon egy fedŒvel ellátott pirex üvegedényt. FŒzze a zöldsége lefedve a táblázatban megadott legrövidebb ideig. Utána kóstolja meg, és ha szükséges, fŒzze még tovább.
Keverje meg kétszer a fŒzés közben és egyszer a fŒzés után. A fŒzés után sózza meg, fıszerezze vagy tegyen hozzá vajat. A pihentetés közben fedje le.

Étel	Adag	Teljesít-mény	IdŒ (perc)	Pihente-tési idŒ (perc)	Utasítások
Spenót	150 g	600W	$4^1/_2$-$5^1/_2$	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evŒkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300 g	600W	9-10	2-3	Öntsön hozzá 30 ml (2 evŒkanál) hideg vizet.
Borsó	300 g	600W	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evŒkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300 g	600W	8-9	2-3	Öntsön hozzá 30 ml (2 evŒkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa, borsó, kukorica)	300 g	600W	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evŒkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai)	300 g	600W	8-9	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evŒkanál) hideg vizet.

FŒzési útmutató rizshez és fŒtt tésztához

Rizs: Használjon egy fedŒvel ellátott nagy pirex üvegedényt – a rizs dupla térfogatúra duzzad fŒzés közben. FŒzze lefedve.
A fŒzési idŒ letelte után keverje meg a pihentetés elŒtt és sózza meg vagy fıszerezze és tegyen hozzá vajat.
Megjegyzés: ElŒfordulhat, hogy a rizs nem szívja föl az összes vizet a fŒzés végére.

FŒtt tészta:
Használjon egy nagy pirex üvegedényt. Adjon hozzá forrásban lévŒ vizet, egy csipet sót és keverje meg jól. FŒzze lefedés nélkül. Keverje meg néha a fŒzés közben és a fŒzés után. Pihentetés közben fedje le és azután öntse le róla a vizet.

Étel	Adag	Teljesít-mény	IdŒ (perc)	Pihente-tési idŒ (perc)	Utasítások
Fehér rizs (elŒfŒzött)	250g	850W	16-17	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Barna rizs (elŒfŒzött)	250g	850W	21-22	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes rizs (rizs + vadrizs)	250g	850W	17-18	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabona (rizs + gabona)	250g	850W	18-19	5	Öntsön hozzá 400 ml hideg vizet.
FŒtt tészta	250g	850W	11-12	5	Öntsön hozzá 1000 ml forró vizet.

FŒzési útmutató friss zöldséghez

Használjon egy fedŒvel ellátott pirex üvegedényt. Öntsön hozzá 30-45 ml hideg vizet (2-3 evŒkanálnyit) minden 250 g-hoz, hacsak ettŒl eltérŒ vízmennyiséget nem ír elŒ a táblázat. FŒzze lefedve a táblázatban megadott legkisebb ideig. Kóstolja meg, és ha szükséges, fŒzze tovább. Keverje meg egyszer a fŒzés közben és egyszer a fŒzés után. A fŒzés után sózza meg, ízesítse vagy adjon hozzá vajat. Fedje le a 3 perc pihentetés alatt.

Tanács: A friss zöldséget vágja egyenletes kockákra. Minél apróbbra vágja Œket, annál gyorsabban fŒnek meg.

Az összes friss zöldséget a maximális mikrohullámú teljesítménnyel (850 W) kell fŒzni.

Étel	Adag	IdŒ (perc)	Pihentetési idŒ (perc)	Utasítások
Brokkoli	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	EgyenlŒ méretı darabokat válogasson ki. A száruk mutasson középre.
Kelbimbó	250g	5½-6½	3	Öntsön hozzá 60-75 ml (5-6 evŒkanálnyi) vizet.
Sárgarépa	250g	4½-5	3	Vágja fel egyenletes vastagságú szeletekre.
Karfiol	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Egyforma méretı darabokat válogasson ki. A nagy darabokat vágja ketté. A szárak középre mutassanak.
Tök	250g	3½-4	3	Vágja a tököt szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 evŒkanál) vizet vagy egy kiskanál vajat. Addig fŒzze, hogy éppen megpuhuljon.
Padlizsán	250g	3½-4	3	Vágja a padlizsánt kis szeletekre és fröcskölje be 1 evŒkanál citromlével.
Póréhagyma	250g	4½-5	3	Vágja vékony szeletekre a póréhagymát.
Gomba	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Az apró gombát egészben, a nagyokat szeletelve készítse el. Ne adjon hozzá vizet. Fröcskölje be citromlével. Ízesítse sóval és borssal. Tálalás elŒtt öntse le a levet.
Hagyma	250g	5½-6	3	A hagymát vágja fel szeletekre vagy vágja ketté. Adjon hozzá 15 ml (1 evŒkanál) vizet.
Paprika	250g	4½-5	3	Vágja a paprikát vékony szeletekre.
Burgonya	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Mérje meg a megtisztított burgonya súlyát és vágja Œket egyforma nagyságú negyedekre.
Fehérrépa	250g	5-5½	3	Vágja fel a fehérrépát apró kockákra.

FELMELEGÍTÉS

A mikrohullámú sütŒvel sokkal gyorsabban felmelegíthetŒ egy étel, mint egy hagyományos fŒzŒlapon.

A teljesítményt és a melegítési idŒt az alábbi táblázat szerint célszerı beállítani. A táblázat elkészítésénél feltételeztük, hogy a folyadékok szobahŒmérsékletıek (18–20°C), vagy hogy egy hıtŒszekrénybŒl vették éppen ki Œket (5–7°C).

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen túl nagy darabokat, például egy kötözött sonkát – ezek túlsülnek és kiszáradnak a szélükön, mielŒtt a közepük felforrósodik. Kis darabok melegítése sokkal célszerıbb.

Teljesítmény és keverés

Egyes ételek 850 W teljesítménnyel melegíthetŒk, mások csak 600 W, 450 W vagy 300 W-tal.

A táblázatban megadott értékek csak iránymutatást jelentenek. A kényes, a nagy darab vagy a gyorsan felmelegedŒ ételeket ajánlatos kisebb teljesítménnyel melegíteni.

Keverje meg vagy fordítsa meg az ételt a melegítés közben. Ha lehet, keverje meg tálalás elŒtt is.

Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiételek melegítésénél. A hirtelen felforrás és az ezzel járó leforrázás veszélye miatt keverje meg Œket a melegítés elŒtt, közben és után. Pihentetés közben hagyja Œket a mikrohullámú sütŒben.

Ajánlatos egy mıanyag kanalat vagy egy üvegrudat berakni a melegítendŒ folyadékba.

Ne melegítse túl (és ezáltal forralja) az ételt.

Célszerı rövidebb melegítési idŒt választani, és szükség esetén meghosszabbítani.

Melegítési és pihentetési idŒk

Egy étel elsŒ ízben történŒ melegítésénél ajánlatos följegyezni a melegítési idŒt – a késŒbbi felhasználáshoz.

Ügyeljen arra, hogy a felmelegített étel mindenütt tızforró legyen.

Hagyja az ételt állni egy rövid ideig a melegítés után – hogy egyenletessé váljék a hŒmérséklet. Az ajánlott pihentetési idŒ 2-4 perc, hacsak nincs más megadva a táblázatban.

Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiétel melegítésénél. Olvassa el a biztonsági elŒírásokról szóló fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Hagyjon mindig legalább 20 mp pihentetési idŒt a sütŒ kikapcsolásától számítva. Ha szükséges, keverje meg melegítés közben és MINDIG keverje meg melegítés után!

A hirtelen felforrás és a leforrázás megelŒzése érdekében rakjon be egy kanalat vagy egy üvegrudat a melegítendŒ folyadékba, és keverje meg a melegítés elŒtt, közben és után.

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:

Rakja be a bébiételt egy mély kerámiatányérba. Fedje le egy m1anyag fedŒvel. Keverje meg jól a melegítés után. Pihentesse 2 vagy 3 percig a felszolgálás elŒtt. Keverje meg még egyszer és ellenŒrizze a hŒmérsékletét. Ajánlott tálalási hŒmérséklet 30-40°C között.

BÉBITEJ:

Öntse be a tejet egy sterilizált üvegedénybe. Melegítse fedŒ nélkül. Sose melegítse fedŒvel, mert túlhevülés esetén a palack felrobbanhat. Rázza össze jól a pihentetési idŒ elŒtt és még egyszer a felszolgálás elŒtt! EllenŒrizze mindig gondosan a bébitej vagy a bébiétel hŒmérsékletét, mielŒtt odaadja a babának. Az ajánlott tálalási hŒmérséklet: kb. 37°C.

MEGJEGYZÉS:

A bébiételt gondosan ellenŒrizni kell tálalás elŒtt, nehogy megégesse a babát. Az alábbi táblázatban szereplŒ teljesítmény és melegítési idŒ csak irányértéknek tekintendŒ.

Bébiétel és bébitej melegítése

Az alábbi táblázatban szereplŒ teljesítmények és melegítési idŒk csak iránymutatóként értendŒk.

Étel	Adag	Teljesít-mény	IdŒ (perc)	Pihente-tési idŒ (perc)	Utasítások
Bébiétel (zöldség + hús)	190g	600W	30mp	2-3	Rakja be egy mélytányérba. Melegítse fedŒ nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig. Tálalás elŒtt keverje meg jól és ellenŒrizze a hŒmérsékletét.
Bébi zabkása (gabona + tej + gyümölcs)	190g	600W	20mp	2-3	Rakja be egy mélytányérba. Melegítse fedŒ nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig. Tálalás elŒtt keverje meg jól és ellenŒrizze a hŒmérsékletét.
Bébitej	100ml 200ml	300W	30-40mp 50mp-1 perc	2-3	Keverje meg vagy rázza fel jól és öntse be egy sterilizált üvegpalackba. Rakja a forgótányér közepére. Melegítse fedetlenül. Rázza fel jól és pihentesse legalább 2 percig. Felszolgálás elŒtt rázza fel jól és ellenŒrizze a hŒmérsékletét.

Folyadékok és ételek melegítése

Az alábbi teljesítmények és melegítési idŒk csak irányértéknek tekintendŒk.

Étel	Adag	Teljesít-mény	IdŒ (perc)	Pihente-tési idŒ (perc)	Utasítások
Italok (szobahŒmér-sékletı kávé, tej, tea, víz)	150 ml (1csésze) 250 ml (1bögre)	850W	1-1$^1/_2$ $1^1/_2$ -2	1-2	Öntse be egy porceláncsészébe és melegítse lefedés nélkül. Állítsa a csészét (150 ml) vagy a bögrét (250 ml) az üvegtányér közepére. Keverje meg alaposan a pihentetés elŒtt és után.
Leves (hıtött)	250g	850W	$2^1/_2$-3	2-3	Öntse be egy mély kerámiatálba. Fedje le egy m1anyag fedŒvel. Keverje meg jól a melegítés után. Keverje meg még egyszer tálalás elŒtt.
Pörkölt (hıtött)	350g	600W	$5^1/_2$-$6^1/_2$	2-3	Rakja a pörköltet egy kerámia mélytányérba. Fedje le egy m1anyag fedŒvel. Keverje meg néha a melegítés közben és a pihentetés és a tálalás elŒtt.
FŒtt tészta mártással (hıtött)	350g	600W	$4^1/_2$-$5^1/_2$	3	Rakja rá a tésztát (pl. spagettit vagy galuskát) egy lapos tányérra. Fedje le mikrohullámálló fóliával. Keverje meg a tálalás elŒtt.
Töltött fŒtt tészta mártással (hıtött)	350g	600W	5-6	3	Rakja be a töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) egy mélytányérba. Fedje le egy m1anyag fedŒvel. Keverje meg néha melegítés közben és a pihentetés és a tálalás elŒtt.
Egytálétel (hıtött)	350g	600W	$5^1/_2$-$6^1/_2$	3	Rakjon egy 2-3 hıtött összetevŒbŒl álló ételt egy kerámiatálra. Fedje le mikrohullámálló fóliával.

H

FELOLVASZTÁS

A mikrohullám kiválóan alkalmas mélyhıtött étel felolvasztására. A mikrohullám gyorsan és kíméletesen olvasztja fel a mélyhıtött ételt. Ez nagy elŒny váratlan vendégek érkezése esetén.

A mélyhıtött baromfit alaposan fel kell olvasztani a fŒzés elŒtt. Távolítson el róla minden fémdarabot és vegye ki a csomagolásból, hogy a felolvasztáskor keletkezŒ víz eltávozhassék.

Rakja be a mélyhıtött ételt egy tálba, fedŒ nélkül. A félidŒnél fordítsa meg, öntse le az esetleges folyadékot és amint lehet vegye el az aprólékot.
EllenŒrizze néha az ételt, hogy ne melegedjék fel.
Ha a mélyhıtött étel vékonyabb és keskenyebb részei melegedni kezdenek, burkolja be Œket egy kis darab alumíniumfóliába.

Ha a baromfi melegedni kezd a külsŒ felületén, szakítsa meg a felolvasztást és tartson 20 perc szünetet, mielŒtt folytatja.
A felolvasztás befejezéséhez pihentesse a halat, a húst és a baromfit. A teljes felolvasztáshoz szükséges pihentetési idŒ a felolvasztott mennyiségtŒl függ. Részleteket az alábbi táblázat tartalmaz.

Tanács: A lapos étel gyorsabban felolvad, mint a vastag, és a kisebb mennyiséghez rövidebb idŒ kell mint a nagyhoz.

Az alábbi táblázat -18–20°C hŒmérsékletı mélyhıtött étel felolvasztásánál használható iránymutatásként.

Minden mélyhıtött ételt a felolvasztási teljesítménnyel (180W) kell felolvasztani.

Étel	Adag	IdŒ (perc)	Pihentetési idŒ (perc)	Utasítások
Hús				
Fasírt	250g 500g	6-7 13-14	5-25	Rakja rá a húst egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket takarja be alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidŒnél.
Sertés szeletek	250g	$7^1/_2$-$8^1/_2$		
Baromfi				
Csirkedarabok	500g (2db)	$14^1/_2$-$15^1/_2$	15-40	A csirkedarabokat elŒször a bŒrös oldalukkal lefelé, az egész csirkét elŒször a mellével lefelé rakja rá egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket, például a szárnyak végét fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidŒnél.
Egész csirke	900g	28-30		
Hal				
Hal szeletek	200g (2db) 400g (4db)	6-7 12-13	5-15	A mélyhıtött halat rakja rá egy lapos tányér közepére. A vékonyabb részek a vastagabbak alatt legyenek. A vékony széleket fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidŒnél.
Gyümölcs				
Bogyósok	250g	6-7	5-10	Terítse szét a gyümölcsöt egy kerek, lapos üvegtálon (nagy átmérŒjın).
Kenyér				
Zsömle (kb. 50 g/db)	2db 4db	$^1/_2$-1 2-$2^1/_2$	5-20	A zsömléket rendezze el körben vagy a kenyeret vízszintesen egy konyhapapíron a forgótányér közepén. Fordítsa meg a félidŒnél.
Pirítós/ szendvics	250g	$4^1/_2$-5		
Rozskenyér	500g	8-10		

GRILLEZÉS

A grill fıtŒeleme a sütŒtérben található, a mennyezet alatt. Csak akkor mıködik, ha csukva van az ajtó és forog a forgótányér. A forgótányér forgása által egyenletesebben barnul meg az étel. A grillt 4 percig elŒmelegítve gyorsabban megbarnul az étel.

Grillezéshez alkalmas edények:
Az edénynek tızállónak kell lennie és fémet is tartalmazhat. Ne használjon semmilyen mıanyagot, mert megolvadhat.

GrillezhetŒ ételek:
Karaj, kolbász, marhaszelet, hamburger, szalonnaszeletek, vékony haladagok, szendvicsek és melegszendvicsek.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

A grillezés elŒtt gyŒzŒdjön meg arról, hogy a fıtŒelem vízszintes helyzetben, a mennyezet alatt van, és nem a hátsó falnál, függŒleges helyzetben. Ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell rárakni, hacsak nincs más utasítás elŒírva.

MIKROHULLÁM + GRILLEZÉS

Ez a fŒzési mód a grillt Œl jövŒ hŒsugárzást kombinálja a mikrohullámú fŒzés gyorsaságával. Csak akkor mıködik, ha csukva van az ajtó és forog a forgótányér. A forgótányér forgásának köszönhetŒen az étel egyenletesen barnul meg. Három kombinált üzemmód lehetséges ennél a modellnél: 600 W+grill, 450 W+grill és 300 W+grill.

A mikrohullám+grillezés üzemmódhoz alkalmas edények:
Olyan edényt kell használni, amin átmegy a mikrohullám. Az edény legyen tızálló. Fémedényt nem szabad használni. Ne használjon mıanyag edényt sem, mert megolvadhat.

A mikrohullám+grillezés üzemmódhoz alkalmas ételek:
A kombinált üzemmóddal készíthetŒk el mindazon ételek, melyeket melegíteni és barnítani kell (pl. sült tészta), valamint azok az ételek, melyeket röviden kell melegíteni, hogy megbarnuljon a tetejük. Továbbá ez az üzemmód használható olyan vastag ételekhez is, melyeknél jó, ha barna és ropogós a tetejük (pl. csirkedarabok, megfordítva Œket a félidŒnél). A részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

A kombinált üzemmód (mikrohullám + grillezés) használata esetén gyŒzŒdjön meg arról, hogy a fıtŒelem a mennyezet alatt, vízszintes helyzetben legyen, és ne a hátsó falnál, függŒleges helyzetben. Az ételt a magas állványra kell állítani, hacsak nincs más utasítás elŒírva. Egyébként pedig közvetlenül a forgótányérra kell rárakni.
A részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.
Fordítsa meg az ételt, ha mindkét oldalának barnára kell sülnie!

Mélyhıtött étel grillezési útmutatója

Az alábbi táblázat teljesítményszintjei és grillezési idŒi irányértékként szolgálnak.

Étel	Adag	Teljesít-mény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Utasítások
Zsömlék (kb. 50 g/db)	2db 4db	MH+ grill	300W+ grill 1-1½ 2-2½	Csak grill 1-2 1-2	Rendezze el körben a zsömléket az állványon. A zsömlék másik oldalát pirítsa meg ízlés szerint. Pihentesse 2-5 percig.
Bagett+feltét (paradicsom, sajt, sonka, gomba)	250-300g (2db)	450 W+ grill	7-8	--	Rakja rá a mélyhıtött bagettet egy sütŒpapíron átlósan az állványra. Grillezés után pihentesse 2-3 percig.
CsŒben sült étel (zöldség vagy burgonya)	400g	450 W+ grill	13-14	--	Rakja be a mélyhıtött csŒbensültet egy kis, kerek pirex üvegtálba. A tálat rakja rá az állványra. Sütés után pihentesse 2-3 percig.
FŒtt tészta (canelloni, makaróni, lasagne)	400g	600 W+ grill	14-15	--	Rakja be a mélyhıtött fŒtt tésztát egy kis, lapos, négyszögletes pirex üvegtálba. A tálat rakja rá közvetlenül a forgótányérra. Sütés után pihentesse 2-3 percig.
Csirkedarabok	250g	450 W+ grill	5-5½	3-3½	Rakja rá a csirkedarabokat az állványra.
Chips	250g	450 W+ grill	9-11	4-5	Terítse szét a chipset egyenletesen egy az állványon elhelyezett sütŒpapíron.

Grillezési útmutató friss ételhez

Melegítse elŒ a grillsütŒt a grillezés funkcióval 4 percig.
Az alábbi táblázatban szereplŒ teljesítmények és grillezési idŒk útmutatóként szolgálnak.

Étel	Adag	Teljesít-mény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Utasítások
Pirított kenyér	4 db (25g/db)	Csak grill	$3^1/_2$-$4^1/_2$	3-4	Rakja rá a pirítandó szeleteket egymás mellé az állványra.
Zsömlék (már megsütöttek)	2-4 db	Csak grill	2-3	1-2	ElŒször az aljukkal fölfelé rakja rá Œket közvetlenül a forgótányérra.
Sült paradicsom	200 g (2db) 400 g (4db)	300 W+ grill	$3^1/_2$-$4^1/_2$ 6-7	--	Vágja félbe Œket. Tegyen sajtot rájuk. Rendezze el Œket egy körben egy lapos pirex üvegtálon. Rakja rá az állványra.
Hawai pirítós (ananász, sonka, sajtszeletek)	2 db (300 g)	450 W+ grill	$3^1/_2$-4	--	ElŒször pirítsa meg a kenyérszeleteket. Azután rakja rá a melegszendvicseket az állványra. Két melegszendvicset egymással szemben az állványra közvetlenül. Pihentesse 2-3 percig.
Sültkrumpli	250 g 500 g	600 W+ grill	$4^1/_2$-$5^1/_2$ 8-9	--	Vágja félbe a krumplikat. Rendezze el Œket körben az állványon, a vágott oldalukkal a grill felé.
Csirkedara-bok	450-500 g (2 db)	300 W+ grill	8-9	9-10	Kenje be olajjal és fıszerezze a csirkedarabokat. Rendezze el Œket körben, a csontok középen legyenek. Ha csak egy csirkedarab van, azt ne rakja az állvány közepére. Pihentesse 2-3 percig.
Birka-borda (közepes)	400 g (4db)	Csak grill	11-13	8-9	Kenje be a birka-bordákat olajjal és fıszerezze. Rendezze el Œket körben az állványon. Pihentesse 2-3 percig.
Sertésborda	250 g (2db)	MH+ grill	(300W +grill) 7-8	(Csak grill) 6-7	Kenje be a sertésbordákat olajjal és fıszerezze. Rendezze el Œket körben az állványon. Pihentesse 2-3 percig.
Sült alma	1alma (kb. 200g) 2alma (kb. 400g)	300 W+ grill	4-$4^1/_2$ 6-7	--	Távolítsa el a magházat és töltse meg az almát szŒlŒvel és lekvárral. A tetejére rakjon néhány szem mandulát. Az almákat rakja egy lapos pirex üvegtálra. Az üveg-tálat rakja közvetlenül a forgótányérra.

FŒzési útmutató (folytatás)

KÜLÖNLEGES TIPPEK

VAJ OLVASZTÁSA
Rakjon be 50 g vajat egy kis, mély üvegtálba. Fedje le m1anyag fedŒvel. Melegítse 30-40 mp-ig 850 W-tal, míg meg nem olvad a vaj.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA
Rakjon 100 g csokoládét egy kis, mély üvegtálba. Melegítse 3-5 percig 450 W-tal, míg meg nem olvad a csokoládé. Keverje meg egyszer vagy kétszer olvasztás közben.

KIKRISTÁLYOSODOTT MÉZ FELOLVASZTÁSA
Rakjon 20 g kikristályosodott mézet egy kis, mély üvegtálba. Melegítse 20-30 mp-ig 300 W-tal, míg meg nem olvad a méz.

ZSELATIN MEGOLVASZTÁSA
Rakjon száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre hideg vízbe. A megszárított zselatint azután rakja be egy kis pirex üvegtálba. Melegítse 1 percig 300 W-tal. Megolvasztás után keverje meg.

TORTAMÁZ KÉSZÍTÉSE (TORTÁHOZ)
Keverjen össze kb. 14 g instant tortamázat 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. FŒzze fedŒ nélkül egy pirex üvegtálban $3^1/_2$-$4^1/_2$ percig 850 W-tal, míg átlátszóvá nem válik a tortamáz. FŒzés közben keverje meg kétszer.

LEKVÁR KÉSZÍTÉSE
Rakjon 600 g gyümölcsöt (pl. bogyós gyümölcsöket vegyesen) egy megfelelŒ méret1 pirex üvegtálba és fedje le. Adjon hozzá 300 g tartósítócukrot és keverje meg jól. FŒzze lefedve 10-12 percig 850 W-tal. FŒzés közben keverje meg többször. Azután töltse be közvetlenül csavaros fedel1 kis lekváros üvegekbe. Fölrakott fedŒvel pihentesse 5 percig.

PUDING KÉSZÍTÉSE
Keverjen össze pudingport cukorral és tejjel (500 ml) a gyártó utasításai szerint és keverje el jól. Rakja be egy megfelelŒ méret1 pirex üvegtálba és fedje le. FŒzze lefedve $6^1/_2$-$7^1/_2$ percig, 850 W-tal. FŒzés közben többször keverje meg.

MANDULA PIRÍTÁSA
Terítsen szét 30 g hámozott mandulát egyenletesen egy közepes méret1 kerámia tányéron. Pirítsa $3^1/_2$-$4^1/_2$ percig 600 W-tal. Eközben keverje meg többször.
2-3 percig a sütŒben. Használjon edényfogó kesztyu1t, amikor kiveszi!

A mikrohullámú sütŒ tisztítása

A mikrohullámú sütŒ alábbi részeit rendszeresen meg kell tisztítani, hogy ne alakuljanak ki zsír- és ételleragódások:

- ***A belsŒ és a külsŒ felületeket***
- ***Az ajtót és az ajtó tömítéseit***
- ***A forgótányért és a görgŒsgyu1ru1t***

☛ Ügyeljen MINDIG arra, hogy az ajtó tömítései tiszták legyenek és az ajtó jól csukódjék!

1. Tisztítsa meg a sütŒ külsejét egy meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal. Azután törölje szárazra.

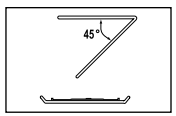
2. Távolítsa el a felfröcsköl Œdéseket és a szennyezŒdéseket a belsŒ felületekrŒl vagy a görgŒsgyu1ru1rŒl egy szappanos ronggyal. Azután törölje Œket szárazra.

3. A megkeményedett ételrészecskék megpuhításához és a kellemetlen szag megszüntetéséhez rakjon be egy pohár hígított citromlét a forgótányérra és melegítse 10 percig a maximális teljesítménnyel.

4. Mosogassa el a forgótányért, ha szükséges! A forgótányér mosogatógépben is mosogatható.

✉ **NE ÖNTSÖN** vizet a szellŒzŒnyílásokba. **NE** használjon a tisztításhoz súrolószert vagy oldószereket. Ügyeljen az ajtótömítések tisztántartására, hogy a szennyezŒdések:
- ne gyu1lhessenek össze
- ne akadályozhassák az ajtó csukódását.

✉ **Tisztítsa meg** a mikrohullámú sütŒ belsejét közvetlenül minden használat után mosogatószeres vízzel, de elŒtte hagyja kihu1lni a mikrohullámú sütŒt, nehogy megégesse magát!



A sütŒtér mennyezete kényelmesebben tisztítható, ha 45°-ban lehajlítja a fu1tŒelemet.

A mikrohullámú sütŒ tárolása és javítása

Az alábbiakra kell ügyelni a mikrohullámú sütŒ tárolásánál vagy használatánál.
Nem szabad a sütŒt használni, ha megsérült az ajtó vagy az ajtó tömítése:

- ***Eltörött a forgópánt,***
- ***Megrongálódtak a tömítések,***
- ***Deformálódott a sütŒ háza.***

A mikrohullámú sütŒt csak szakképzett mikrohullámú-készülékszerelŒvel szabad javíttatni!

☛ **NE** szerelje le a sütŒrŒl a külsŒ házat! Ha elromlott a sütŒ, akkor:
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt a fali konnektorból, és
- keresse fel a legközelebbi szervizt.

✉ A sütŒt száraz, pormentes helyen kell tárolni.
Ok: A por és a nedvesség káros hatással van a sütŒ alkatrészeire.

✉ E mikrohullámú sütŒ háztartási használatra készült.

M1szaki adatok

A Samsung folyamatosan törekszik a termékei tökéletesítésére. Ezért fenntartja magának a jogot a m1szaki adatok vagy a használati utasítás elŒzetes értesítés nélkül történŒ módosítására.

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. sz. együttes rendelet alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a Samsung gyártmányú, CE2777N/ CE2777NT mikrohullámú sütŒ megfelel az alábbi m1szaki jellemzŒknek.

Modell	**CE2777N/CE2777NT**
Hálózati feszültség	230V ~ 50 Hz
Felvett teljesítmény	
Mikrohullám	1300 W
Grill	1100 W
Kombinált üzemmód	2400 W
Leadott teljesítmény	100 W/850 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
H1tés módja	Ventilátorral
Méretek (szélesség x magasság x mélység)	
KülsŒ	489 x 275 x 415 mm
BelsŒ	306 x 211 x 320 mm
Ùrtartalom	20 liter
Tömeg	
Nettó	kb. 15 kg

SAMSUNG ELECTRONICS